

<北海道>

支笏湖観光案内所（支笏湖ビジターセンター）

食事のお薦めを問われることが多く、当地域の特産「ヒメマス」を紹介することが多い。刺身、寿司、焼き物、フライなど、様々な調理法があり、訪日旅行者の好みに合うことが多い。ベジタリアンの方から食事の相談を受けることもあるが、そんな時は蕎麦などを紹介している。近頃、主に欧米豪の訪日客に増えている登山志向の方から、山へ持っていける食事を尋ねられることが増えており、マフィンなどは提案できるが、他に選択肢があまりなく、課題だと感じている。

小樽国際インフォメーションセンター（運河プラザ観光案内所）

- 訪日旅行者は総じて蕎麦よりうどんを好む。
- ハラルフードやベジタリアンフードなどのレストランを案内できる所が少ない。
- 中華圏から来る訪日客にとって、日本のラーメンは大変しょっぱいという評価が定着している。また、北海道はみそ味の札幌ラーメンが有名だが、豚骨ラーメンのほうが中華圏の訪日客には好まれる。
- 小樽は港町のため、寿司や海鮮丼などがお薦めの食事だが、生の魚介類が苦手という訪日客もいる。

とかち観光情報センター

- 窓口では帯広、十勝名物の豚丼、他に海鮮、お寿司、ジンギスカン、チーズ、パン、スイーツのお店についてよく訊かれる。
- 当協会が販売している「スイーツめぐり券」を購入する訪日旅行者も毎月数人から多い時は10人ほどいる。
- グルテンフリーの食事を提供するレストラン、ハラルレストランの問合せもある。

北海道外国人観光案内所（新千歳空港）

- 北海道に来る訪日旅行者は「海鮮を食べたい」という要望が多いが、生で海鮮を食べる習慣がない国の方々もいるため、その際には天ぷらや炉端焼きの店を案内している。
- イスラム教の方々は口にできない食材が多いため、ムスリムフレンドリーレストランのパンフレットを使用して案内をしている。但し信仰の程度によっては、旅行中は普段口にしてはいけない食材も食べても良いという方もいれば、厳格な方もいるため、ニーズに合わせた案内を心がけている。
- 北海道はラーメンもローカルフードとして有名であり、特に興味を示しているのは中国、台湾、香港、韓国の訪日旅行者の様に感じる。

<東北>

青森市観光交流情報センター

青森ならではの食に関する問合せは少なく、お好み焼き、カニ、しゃぶしゃぶ、焼き魚、鉄板焼き、和牛、うなぎなど「日本食を食べたい」という問合せが多くみられ、青森に専門店がない食に関しては案内に苦慮している。

弘前市立観光館

- 郷土料理やB級グルメなどの弘前でしか食べられないローカルフード(いがめんち、貝焼き、けの汁、煮干しラーメン、アップルパイなど)の問合せが多い。
- ハラル、ベジタリアン、アレルギーなど配慮が必要な訪日旅行者からの飲食に関する問合せは年数回ほどで、案内する機会は少ない。

青森県観光情報センター

日本食の中でも青森のご当地グルメについての問合せが多い。市場でオリジナルの海鮮丼を作って食べられる「のっけ丼」やお寿司、「味噌カレー牛乳ラーメン」や「煮干しラーメン」など、ご当地ラーメンを案内することが多く、来所する訪日旅行者は、旅行先でしか食べられないものを求めているように感じる。

いわて・盛岡広域観光センター

国籍別の傾向とは外れるが、盛岡の食として「三大麺」(冷麺・じゃじゃ麺・わんこそば)が有名で、それぞれ韓国、中国大陸、日本にルーツを持つものを1度に3種類食べられる店はないのかとの質問が寄せられる。また、アジア圏の富裕層からは圧倒的に三陸の魚へのニーズが高く、我々が考える以上のプライスゾーンの高級寿司や和牛(特にも岩手特産の短角牛やA5ランクのブランド牛)を所望する方も非常に多い。

NEXCO 東日本 前沢サービスエリア 下り線インフォメーション

訪日旅行者には、ラーメンや蕎麦などの麺類が好まれているようである。調味料は何を使用しているのか尋ねられることがあり、その際はフードコートの従業員に確認し、お答えしている。肉や魚が食べられないという方には、味噌汁やラーメンにも魚の出汁や豚骨が入っていることをお伝えしている。

いち 一BA

一関には「はっと汁」という郷土料理がある。温かい汁もののため、食事の時には必ず温かい汁ものを食す台湾からの訪日客には人気が高い。また、一関には「もち食文化」があり、初めてこの地域に来た訪日旅行者の方々には、「餅」が食べられる店を案内している。甘いお餅からしょっぱいお餅まで、全て食事としていただくため、驚かれることもしばしば。課題はベジタリアンやハラール対応をしている飲食店が極端に少ないところ。ごく稀に相談を受けることがあるが、ベジタリアンやハラール対応をしている店は全て予約制のため、当日に紹介可能な店がほとんどなく、市の課題であると感じている。

鳴子観光・旅館案内センター

訪日旅行者に窓口で「日本の蕎麦うどんは(食べることが)OKか?」と尋ねるとほとんどの方は問題なくOKで、まれにベジタリアンの方がいる程度。ハラール食については質問されたことがない。

宮城県観光情報発信センター

海に面していることから宮城県は海産物が有名であるが、訪日旅行者は生ものが不得意の方が多くのように感じる。文化の違いで難しいかもしれないが、美味しい海の幸をもっとPRできればと考えている。

秋田市観光案内所

- 中華圏や東南アジアからの訪日旅行者からは、「しゃぶしゃぶ」の店の問合せがある。
- 郷土料理について問合せを受けて案内することが多いが、「〇〇の稲庭うどん」と特定の店を目指してくる訪日旅行者もいる。

もがみ情報案内センター

当所には台湾の訪日旅行者が多く来所するが、名物の「とりもつラーメン」が好まれる。台湾の方は辛い物も好きなようで、「大蔵わさび」等も人気。欧米の訪日旅行者はベジタリアンの方が多く、ベジタリアンに対応したレストランが少ないので非常に困っている。

道の駅 米沢 総合観光案内所

「米沢牛」が海外での知名度も高く、ほとんどの訪日旅行客が「米沢牛」を楽しみにされているようだ。米沢の思い出や感想を聞くと、「米沢牛のおいしさに感動した」等、米沢牛の話題が多い。館内では果物も人気。

福島市観光案内所 (JR 福島駅西口)

ご当地グルメである「円盤餃子」は、訪日旅行客にも評判が良い。困るのはベジタリアンやハラル食の対応が出来ない事。日本食が好きだと言う訪日客でも、生ものに抵抗がある方が多いので真に寄り添った案内が必要。

裏磐梯観光協会

裏磐梯に来る訪日旅行客は、地元の食材が気になるようで、ジュンサイや花豆、そば等、季節商品も結構知っている。ネット情報で事前にチェックしているのだろう。しかし、店舗によって提供していないところや、たまたま定休日の場合などがあり、説明に一苦労した場面もあった。

NEXCO 東日本 安達太良サービスエリア 下り線インフォメーション

1階にフードコート、2階にレストランがあり、訪日旅行客は1階フードコートの利用が多い。アジア圏の訪日旅行客はラーメン類、欧米の訪日旅行客はポークカレーやカツカレー、イスラム圏など宗教により、牛肉・豚肉が食べられない旅行客は山菜そば、うどんを食べる傾向。

<関東>

土浦まちかど蔵「大徳」

日本食のなかでも天ぷらは野菜が好まれ、「れんこん」を食べたいという訪日旅行客が多い。

水戸観光案内所

訪日旅行客の多くは水戸に来た時はまず「納豆を食べたい」と話される。水戸駅近くに、「令和納豆」という納豆定食を専門とする店があり、毎日違った納豆とご飯、味噌汁と小鉢の素朴な定食が訪日旅行客にも人気。

NEXCO 東日本 佐野サービスエリア 上り線インフォメーション

魚や肉を一切食べない訪日旅行客から「食べられるメニューは何があるか」と問合せがあったが、出汁等で使われている場合もあるため、案内が難しかったことがある。

奥日光インフォメーションセンター

- 郷土料理についての質問には、ゆばやそばを紹介している。ゆばは淡泊な味わいなので、様々な食材との相性が良く、ゆばラーメン、ゆばそば、ゆばうどん、ゆばコロッケ、ゆばフライなど、様々なメニューがあり大変人気。また、この土地名産の姫鱒の塩焼き、ワカサギの唐揚げを食べる方もいる。アジア圏の訪日旅行客にはボリュームのあるカツが人気で、事前に検索した店の場所を質問されることが多い。また、中禅寺温泉バス停周辺には手作り饅頭の店が数件あり、出来立ての温かいお饅頭を求める方もいる。
- 少数ではあるが、ベジタリアン、ヴィーガン、ムスリム等対応の店を探す訪日旅行客もいて、専門のレストランはないが、対応可能店を案内している。
- 日光の名物ではないが、焼き鳥、寿司屋、ラーメンの質問もある。

群馬県高崎観光案内所

群馬県の郷土料理「おっきりこみうどん」はアジア圏の訪日客を中心に人気がある。どの地域の訪日客にも人気があるのは、上州牛などのブランド肉。ハラルやベジタリアン対応の飲食店が駅周辺にほとんどないため、対応に困る。

みなかみ町観光協会

訪日旅行者は旅館の懐石料理が続くと飽きてきてしまうのか、夕食を抜いて、外に出て温泉街で好きなもの(その土地の物)を食べたりすることが増えてきている。

川越市川越駅観光案内所

川越の名物は鰻とさつまいも。鰻は、以前敬遠される訪日旅行者も多かったが、今では鰻のレストランの問合せが引きも切らない。欧米の訪日旅行者も興味を持つ方が多くなってきている。さつまいもはお菓子のイメージを持っていて、食事についてはまだまだ知られていないが、アジアの訪日旅行者が興味を持つ。

欧米の訪日旅行者は抹茶が好きなので、抹茶蕎麦をお勧めする。和食の盛り付けが美しいということから「料亭で食事をしてみたい」という訪日客も多い。

NEXCO 東日本 高坂サービスエリア 上り線インフォメーション

当施設ではワンハンドフードでさつま揚げを販売しているが、欧米の訪日客にも人気で、おいしそうに召し上がる。

川越市本川越駅観光案内所

【台湾】鰻を好む。事前にネットリサーチし、店名指定で場所を聞かれることが多い。

【香港】「懐石料理を食べたい」と言われる方がいる。香港の訪日客の傾向として、「お金はかかってもいいからおいしい和食を食べたい」と言われることが多い。

【アメリカ】グルテンフリーの店を聞かれることがある。

【シンガポール】ラーメン店を聞かれることがある。

【イギリス】「落ち着いた場所で和食を食べたい」と要望されることがある。

成田市観光案内所

当地では鰻(主に鰻重)が名物で、成田山新勝寺表参道周辺を中心に多数の鰻店があるが、問合せでは1位ラーメン、2位そば、うどん、3位寿司、次にパン屋の印象。何が名物でお勧めなのか質問があれば、まず鰻を紹介しており、試して満足する訪日客も多い。ハラルやベジタリアン対応の店はほとんどないが、今のところ問合せも年間を通じてほぼない。

酒々井プレミアム・アウトレット インフォメーションセンター

訪日旅行者からの飲食店の問合せは、自国料理を希望される方もいるが、「せっかく来日したので是非日本食を食べたい」と日本料理や寿司などを希望する方が多い。中には、「あなたのお勧めの店や料理を教えて欲しい」と言う方もいるので、お客様の好みを伺いながら、スタッフ間で人気がある店や、他の訪日旅行者から好評の店などを案内し、併せてメニューも紹介している。また、イスラム教徒の訪日旅行者からはハラル料理の問合せもあり、施設内にあるハラル認定を受けた和食レストランをお勧めしている。

南房総市観光インフォメーションセンター

南房総市和田町は関東唯一の捕鯨基地で、全国に5カ所ある捕鯨基地の1つである。「道の駅和田浦 WA・O!」にはクジラの骨格標本があり、以前、訪日旅行者が「家族で観に行きたいが、場所がわからない」と尋ねて来たことがあった。他にも、「鯨を食べてみたい」、「加工工場を見てみたい」という要望もある。また、いちご狩りとメロン半玉試食は、東南アジアやカナダ、ヨルダン、南アフリカの訪日旅行者から大好評。各国の気候条件では、育たない農産物のため、「甘い」と大変喜んでいて。特にいちご狩りは、数種類の食べ比べができる事に感激していた。太巻き寿司作り体験は、各国の訪日旅行者から喜ばれている。逆に「鮑の踊り焼き」は全般的にNGだった。(こちらで)用意した海鮮系の昼食を食べず、カップ麺を希望した方もいた。

両国観光案内所

当所が飲食店が集まった施設内(和食中心)にあるので、それらの店を利用する訪日旅行者が多い。特に施設内にある寿司、てんぷら、軍鶏、もんじゃ焼、ちゃんこ鍋や日本酒の自動販売機を目当てにする方も多く、下調べをして、店を指名して来店している。ごくまれにベジタリアンやヴィーガン対応の店を聞かれる時があるが、施設内や周辺には(ベジタリアンやヴィーガンに)対応した店がほとんどないため、食べられそうなメニュー(野菜天丼や蕎麦など)を案内するか、近場のレストランを調べて案内している。

東京シティアイ

食事の傾向で多いのは、実際に訪日旅行者がレストランへ出向いた際に要望が通じなかったという声。ベジタリアンの方、ハラールの方、グルテンフリーの方等、さまざまだが、レストランで言葉が伝わらなかったことや、言葉が通じていても確実にその内容を理解しているスタッフがレストランにいなかったため、困ったという声を聞く。当所ではこのような食事に関する注意事項をレストランへ分かり易く伝える提示用の案内(メモ)を用意しているため、必要とする訪日旅行者にお渡しすると大変喜ばれる。

ぐるなび情報ラウンジ

傾向としては、寿司、焼肉、ラーメンの問合せが多い。上野駅改札内3階のレストランフロアには、「洋食や 三代目 たいめいけん」があり、アジア圏の訪日旅行者から時々問合せがある。また、ベジタリアンレストラン「T's たんたん エキュート上野店」も欧米の訪日旅行者からよく聞かれる。どのようにレストラン検索をしているか伺うと、「Google で検索している」との答えが多い。また、「日本のカレーを食べたい」との問合せを頂くこともある。お好み焼きは地域を問わず人気。困っていることは、上野にはベジタリアンレストランが少ないこと、モーニングをやっている和食屋が少ないこと、予約を希望された場合もたまたま、「ホテル以外からの予約は不可」と言われ、予約のお手伝いができないこと。

Plat Tsukiji/ぶらっと築地

築地という場所柄、新鮮なネタを使った寿司、海鮮丼を食べたいという訪日旅行者がほとんど。中でもウニが流行っている。多くの訪日旅行者は事前に調べてきた専門店や、有名な寿司店を目的に来場する。また、鮮魚店で箱ウニを購入し、休憩所で食べる訪日客のグループも目立つ。さらに、ウニのクリームを使用した「ウニまんじゅう」を目当てに来る訪日客も多い。生ウニはちょっと…という訪日客でも、気軽にウニのテイストを楽しめるので好評。また、生の魚介が苦手な方は、カニやカキなどの貝類等を焼いたものを好んで食べているようだ。ハラールフードを提供する店やベジタリアンメニューがある店の問合せも多い。

桜木町駅観光案内所

- アジア圏の訪日客はリピーターも多く、かつ丼やお好み焼きなど、(1度食べて)気に入った料理店の場所を尋ねることが多い。また、コンビニのから揚げなども食べてみたい料理となっている。ラーメンは相変わらず人気が高い。
- 欧米豪州の比較的高年齢層の訪日旅行客は、寿司、天ぷら、鉄板焼きなど従来から人気の料理店を尋ねることが多い。

小田原駅観光案内所

- 日帰りの来訪者は駅至近の飲食店を好む傾向で、特に個人の店や居酒屋などが人気。
- 外国語メニューのある店が好まれる傾向だが、旅慣れた訪日客は、店の雰囲気などを重視する傾向。

ジャパン コンシェルジュ アット ヨコハマ

タイの訪日旅行客はお鍋が好きで、特にしゃぶしゃぶは大人気。また「磯丸水産」が人気で、よく問合せを受ける。カニ味噌が好まれるようだ。

公益社団法人やまなし観光推進機構

国によって(好みは)様々だが、旅慣れた方は、古民家風のレストランで山梨の郷土料理である「ほうとう」を食す事が多い。

山梨県立富士山世界遺産センター

イスラム教の訪日旅行客からは、ムスリムのハラールフードを要望されるが、認証されたハラールフードを提供することが難しい。フレンドリーとして提供できるものと、ハラールフードとして提供できるメニューの説明が難しかったため、英語表記のムスリムメニューを作成した。

富士吉田市観光案内所

- 食に関して一番難しいのは ヴィーガン、ムスリム、ベジタリアンの訪日旅行客の対応である。それぞれ対応している市内近隣レストランリストを作成し、案内している。
- 富士吉田でおすすめの郷土料理は、市内に50店舗ある「吉田のうどん」。富士山の湧水で打った硬い腰のあるうどん、馬肉の具が特徴(豚肉もあり)。英語表記の吉田のうどんマップがある。他、富士五湖エリアでは「ほうとう」も人気！あつあつの鉄鍋の中には麺の他にカボチャ、芋、季節の野菜、肉と一緒に煮込み味噌で味付けしてあり訪日客にも食べやすい。

<北陸信越>

松代・松之山温泉観光案内所

「妻有ポーク」という当地域のブランド豚を使った料理は国籍を問わず人気だが、「へぎそば」のように冷たいつゆで食べる麺料理は、アジア(特に東南アジア)の訪日旅行客にはあまり人気がない。

NEXCO 東日本 黒埼パーキングエリア 上り線インフォメーション

訪日旅行客におすすめしているグルメは、日本海近郊で水揚げされた新鮮なネタに、新潟県産のコシヒカリのお寿司。要望があれば店を案内しており、訪日客にも喜ばれている。

村上駅前観光案内所

村上市を訪れる訪日旅行客は村上名物(鮭関係)を紹介しても、それ程関心はなさそうである。日本通の訪日客は和牛を希望する方もいて、村上牛を案内する。また、村上名物(鮭、村上牛)などを提供する店舗が多いため、ベジタリアン向けの飲食店の案内には苦労する。ムスリム向けのハラール対応店は無いので、今後1軒でもいいので、できてくれたらと思う。

加賀市観光情報センター KAGA 旅・まちネット

フルーツ狩りや、カニ(魚介類)が食べられる飲食店の質問は、アジアの訪日客に多い。

道の駅 のと里山空港

あんこは…という訪日旅行客が多いと聞いているが、輪島の「えがらまんじゅう」や水ようかんを食べた方からは、「美味しかった」との意見が多く、「食わず嫌いかも?」と感じた。

松本市観光情報センター

「松本のローカルな食べ物を食べてみたい」という方が多い。郷土料理の中では、蕎麦や「山賊焼き」の人气が高い。ベジタリアンの訪日旅行客でも、ヴィーガンの方の場合には蕎麦つゆがNGだが、蕎麦と野菜の天ぷらは喜ばれる。また、ラーメンについての質問も多い。

安曇野市観光情報センター

- 安曇野に来る訪日旅行客の8割はわさび農場を目的に来るのだが、中でもヨーロッパからの来訪者はわさび好きが多く、生わさびの味に感動する。生わさびをおみやげに買って帰る方も。
- ベジタリアンの訪日客から問合せいただく際は、「蕎麦」や「おやき」などのソウルフード(地域で親しまれている郷土料理)を紹介する。
- アジア圏の訪日客は、りんごやりんごを使ったお土産を買っていくことが多い。果物狩りも人気。

軽井沢観光会館

特に国籍よっての傾向がはっきり分かるわけではないが、日本食を希望される方が多いので、地元の人が行く定食屋や小料理屋のようなところをお勧めすると喜ばれる。ラーメンが食べたいという訪日客も多いが、長野は蕎麦の名産地なので、ラーメンの店を紹介したうえで、蕎麦の店も紹介している。また、有名な方がよく訪れたり、ゆかりのある店はエピソードも交えて紹介すると、嬉しそうに旅のプランに入れてくれる。

<中部>

ウェルカムセンター (福井市観光案内所)

冬は特に、「越前ガニを食べたい」と来所する訪日客がちらほら。少し前なら、お金に糸目はつけない、という感じの中国、香港、台湾からの方々がほとんどだったが、最近は、少し(値段が)高すぎるので、お得な店が喜ばれるように感じる。タブレット等で調べて、「ここに行きたい」と言われる事も多い。ご当地メニューのソースカツ丼、おろし蕎麦を調べて来所し、案内する事も時々ある。地元でも人気で雰囲気の良い割烹や、おしゃれな居酒屋(やや割烹寄り)をすすめると、喜ばれることが多い。

えちぜん鉄道三国駅観光案内所

訪日旅行客の食事の傾向として、国籍によって案内を変えるような事例はまだないが、やはり冬はカニ目当てで

来る訪日客が多い。しかし、カニの食事やカニ付き宿泊にかかるコスト相場を知らない方が多いため、せっかく来たものの、カニを食べることをあきらめるといったケースもある。

飛騨高山観光案内所

- 最近、ベジタリアンやハラール対応のレストランの問合せが増えている。当所では、独自で作ったレストランガイドでベジタリアン対応のレストランを案内したり、市で作成したハラール対応レストランのガイド等を渡して案内している。
- 最近ゲストハウスに滞在する訪日旅行者が多く、スーパーで食材を購入し、自身で調理して食事をする方も多。また、夕食時は外食をする方の数に対してレストランの数が少ないため、レストランを見つけることができない「夕食難民」と呼ばれる人が増えた、とレストラン関係者の方が話していた。

飛騨古川まちなか観光案内所

ヴィーガン対応可能な飲食店が少なく、案内に困っているが、現在、市からベジタリアン、ムスリムの方向へのメニューを増やしてもらうよう飲食店へ働きかけている。アジア圏の訪日客には、映画「君の名は。」に出てきた五平餅が今も人気。また、飛騨牛串は気軽に飛騨牛を食べられるということで、様々な国の訪日客から人気。

新富士駅観光案内所

「ここでは何が有名(名物)か?」という質問には、少々苦戦する。シラスが有名だが、あまり反応は良くない。ラーメンや寿司を食べたいという訪日客は比較的多い。ハラールに関する問合せは多くはないが、たまに質問があると、店に確認するなどをして対応している。ベジタリアンやヴィーガンについても、数は少ないが、問合せがあれば店の方に見せられるよう、メモを書いてお渡しするなどの対応をしている。

富士山静岡空港総合案内所

中国からの来訪者が最も多いが、中国は広大なためか嗜好は地域によって分かれている。下記、中国からの訪日客にインタビューを実施した結果は、

- ・南昌:辛い料理が好み。日本料理は味が薄い、好みではない
- ・杭州:寿司、刺身、ラーメンなど人気フードは安くて美味しい
- ・西安:西安は内陸なので、海鮮を生で食べる習慣がない

など、嗜好は様々であった。挑戦や興味よりも、安定した自分好みのものを求めていると感じる。また、アメリカの訪日客は寿司、焼きそば、すき焼きなど、日本食として認識されているものを食べる傾向がみられる。中国の訪日旅行者同様、生ものには抵抗があるが、来日経験がある方は刺身なども食べる傾向。彩り豊かで、バラエティーに富んだ日本食を食べることは、旅の楽しみの1つ。

館山寺温泉観光案内所

土地柄、「鰻を食べたい」と言って来所する中国の訪日旅行者が多いが、中にはイスラム教国の方もいて、タレには味醂みりんが使われているので、その旨伝えて判断は本人にお任せしている。また、寿司屋の主人から「生魚はダメ」というイスラム圏の訪日客が来て、対応に困ったという話を聞いた(鰻寿司もある店なのでイスラム圏でなければ対応もできたが…)。

名古屋市名古屋駅観光案内所

- 名古屋の名物料理、味噌かつ(赤味噌ソースをかけたとんかつ)、ひつまぶし(名古屋風の鰻丼)が、訪日旅行者

にも人気。

- ムスリムの訪日旅行者から、ハラルフレンドリーレストラン、特に和食に関する問合せがあるが、名古屋駅周辺ではまだハラル対応の和食レストランは少ない。(案内所から)地下鉄で10分ほどの、味噌煮込みうどん「山本屋大久手店」を紹介している。この店はムスリム対応に大変熱心で、雑誌やテレビでも取り上げられている。名古屋のローカルフードをムスリムの方に楽しんでいただけるレストランのため、大変喜ばれている。
- ムスリムの方は鶏肉を好まれるため、「名古屋コーチンが美味しい」と喜ばれている。
- スターバックス、マクドナルドの場所を尋ねる訪日旅行者も多い。
- 欧米圏の訪日旅行者は、パブやジャズバー等のナイトスポット、スイーツに関する問合せが多い。また、果物を豊富に使った豪華なパフェや、ふわふわパンケーキの店を尋ねられることも。
- 中国圏の訪日旅行者から中華料理店に関する問合せがあるため、「なごやめし」の辛い台湾ラーメンの店を紹介している。

オアシス 21 i センター

- 同じ商業施設内に寿司屋があるので、どの地域の訪日旅行者からも、寿司屋についての問合せが多くある。
- アジア圏を中心に、ご当地料理の「なごやめし」についての問合せが増えている。特に、鰻を使用した「ひつまぶし」が食べられる店舗についての問合せが多い。
- (まだ問合せ件数は多くないが)近頃、インドネシアやシンガポールからの訪日客からハラル対応レストランについての質問がある。近辺で紹介できる店舗も少なく、選択肢が少ないことに申し訳ない気持ちになる。
- どの地域の訪日旅行者も、旅行の日数が長くなるにつれて果物を食べたいようになるようで、果物を購入できるスーパー等の問合せが多くある。
- 欧米圏からの旅行者はアジア圏からの旅行者よりも、「おすすめレストランを教えて」という問合せが多い傾向。質問がざっくりしている分、実際はどんな食事を希望しているのか質問を重ねておすすめレストランを案内している。
- 以前、大阪に滞在していた訪日旅行者が、滞在先のホテルのレストランで「名古屋コーチン」を食べてお肉のおいしさに感動し、次の日に「本場の名古屋コーチンを食べに行かねば！」と名古屋まで「名古屋コーチン」を食べに来たことがあった。

犬山観光案内所

飛騨牛、松坂牛などの牛肉についての問合せが最も多い。タイの訪日旅行者から、飛騨牛という言葉をよく聞くため、飛騨地方の方々のブランディング戦略の効果かと思う。

伊勢市観光案内所 (伊勢市駅観光案内所)

郷土料理としては赤福、伊勢うどん、手こね寿司だが、よく聞かれるのは伊勢海老と松坂牛。どちらも、どこで食べてもそれなりに値段がはるものなので、値段も含めた案内の反応は様々。赤福は餅だけの平常時より、夏の抹茶の蜜がかかった赤福氷の方が反応は良いように思う。

インフォメーションセンター遊民

餅が好きな方は多い。わさび好きな方も意外と多い。海女小屋で生きた伊勢海老を焼くことがあるが、これには賛否が分かれる。また、全日程で日本食だと飽きるの、宿の食事は洋食が好まれる。

志摩市観光案内所

伊勢海老は特に人気。他にあわび、まぐろも好まれる。志摩では、海女文化を広く知ってもらうための施設として、本物の現役海女さんが客の前で海鮮(あわび、伊勢エビ、サザエ、イカ、魚の干物など)を炭で焼いて提供する海女小屋「さとうみ庵」があり、訪日旅行者が約3割を占める。日本酒も人気。和食ばかりだと飽きる方もおり、時々イタリアン、カジュアルフレンチなども案内している。

<関西>

彦根市観光案内所

- 特にアジアの訪日旅行者から「近江牛を食べたい」と言われる(中には具体的に店舗名を言われる方も)。そういった方には、近江牛を提供している店が複数入っている観光商店街を案内する。また、欧米の訪日旅行者には「食事とスイーツの英語マップ」があるので、マップをお渡しすることもある。
- ヴィーガンの方は、事前に店名まで調べてこられていた。対応可能なカフェのあるオーガニックチョコレートの店を案内。
- 1日たっぷり(観光等に)回りたい人は、コンビニで何か買われたり、スナックを持ってきたりして、時間を節約する傾向にある(食事に時間をかけない)。
- 「ベジタリアンの店を教えてほしい」といった質問は少ないが、今後増えると思われる。どの店がどのような対応をしてくれるのかなど、情報収集に努めたい。

京都総合観光案内所

- 「京菓子や京都の有名な料理が食べたい」との問合せが年間を通じて多い。京菓子の場合は、京都駅内または交通の便が良い店舗などを紹介している。京都の有名な料理の場合は、湯豆腐、湯葉、生麩、精進料理を食べたいと指定する訪日客が大半であり、それらの店舗をリストアップしたものを提供している。
- 「湯豆腐、湯葉、生麩、精進料理はどのような料理なのか」との質問に、写真等を見せて説明するも、理解して頂くのは難しい。
- 「他府県の郷土料理(例:朴葉味噌、お好み焼き等)を食べたい」というリクエストに対して、その料理がどこの郷土料理であるかを説明し、店を探して案内している。

京都市河原町三条観光情報コーナー

- 欧米圏の訪日旅行者の最近の傾向として、体験型の食事をする訪日旅行者が目立つ。食事をするだけでなく、舞妓の踊り鑑賞、お座敷遊びや和楽器の演奏を聴きながら京料理を食す。
- お酒を味わうことを中心に食事場所を選ぶ。日本酒の人気は相変わらず高いが、日本のウイスキーや地ビールを好み、飲み比べができる場所の要望もある(欧米圏の訪日旅行者)。
- ラーメン(人気)は変わらず定番である。
- 寒い時期になると料理内容よりも当所からすぐ行ける近くの飲食店を希望する方が多い。12月の紹介飲食店で飛びぬけての1位は、当所近くの京料理・寿司店。江戸時代初期、豪商角倉了以の邸宅跡に建ち、綺麗な日本庭園が見どころのひとつとなっている。

阪急ツーリストセンター 大阪梅田

国籍を問わず神戸牛は人気が高い。その他、お好み焼きやたこ焼き、ラーメン等の美味しい店をよく聞かれる。

日本橋総合案内所

■ヴィーガン食やムスリムの方が月に数名来所し、食事出来る飲食店の問合せがある。ムスリム向けには、大阪観光局発行の「大阪ムスリムフレンドリーマップ」を手渡し案内しているが、ヴィーガン食要望の訪日旅行者には「大阪のヴィーガン・ベジタリアン」サイトを案内している。まだまだ数が限られているのが現状。

<https://vegewel.com/ja/style/Osaka-2>

■南米や欧州圏からの訪日旅行者からは、最近うどんやラーメンといった麺類の飲食店の問合せが増加傾向。

観光おもてなしプラザ 泉佐野まち処

当所は中国からの訪日旅行者が多く、初日か最終日に泉佐野で宿泊される。初日の方によく聞かれるのが、居酒屋風和食がメインのレストラン、最終日の場合は、ラーメン屋、中華料理店、そして(特にこだわりがなく)スタッフのおすすめを聞かれる例が多い。来訪者の希望を聞き出し、スタッフが持っている情報とマッチさせることが結構難しく感じる。時々東南アジアとヨーロッパからの訪日旅行者も尋ねて来るが、東南アジア圏の来訪者からはレストランのことはあまり聞かれず(ハラルの関係)、ヨーロッパの来訪者からは、予約したレストランの場所について聞かれたり、時々「寿司が食べたい」、「刺身が食べたい」との要望もある。泉佐野市の郷土料理例えば、アナゴ天ぷら、水ナス漬物、じゃこごうこ(水なすの古漬けとえびじゃこを煮て作る)があるのだが、観光客に知られるほど有名ではなく、泉佐野市の名物をPRする工夫も重要だと認識している。

和泉市いずみの国観光おもてなし処 和泉府中

当市には、観光的の「売り」にしているいちご狩りがある。農家からの情報では、タイ、ベトナム、シンガポールといった東南アジアからの訪日旅行者に人気だが、その他の地域の訪日客からの反応はいまひとつ。(いちご狩りができる)他の地域ではどんな工夫をしているのか?機会があればお聞きしてみたい。

神戸市総合インフォメーションセンター

■欧米圏、アジア圏を問わず、1番人気は神戸牛で、「お肉を食べるためだけに神戸に来た」と言われることもよくある。インドネシアやマレーシア等ムスリム向けのハラル神戸牛を提供するレストランもあるが、前日までの予約が必要で、当日だと諦めざるを得ないこともある。また地元の人が行くB級グルメの店(ラーメン、そばめし、明石焼き等)の問合せも変わらずある。

■食に関しては、王道の神戸牛以外にも、様々な食べ物に興味を示される方もいる。タイの男性が「かにみそを買いたい」、欧米圏の家族連れからは「ジャパニーズパンケーキ(お好み焼きのこと)を食べたい」との問合せや、電話で訪日客の男性からハンガリーやチェコ料理のレストランの問合せもあった。

中国自動車道 加西サービスエリア 上り線インフォメーション

訪日旅行者から選ばれているメニューはカレーやラーメン、揚げ物など、味のイメージがしやすい物で、ご当地感のあるものには冒険されないように思う。

丹波篠山観光ステーション

牡丹鍋や黒豆など、日本人観光客にも人気のある郷土料理や特産品が、国を問わず訪日旅行者にも人気。また、黒豆は甘納豆や絞り豆などにも加工されており、お土産としても人気がある。

奈良県猿沢イン

■頻繁にある問合せは、「奈良の郷土料理を紹介して欲しい」ということ。最も有名な柿の葉寿司をはじめ、三輪

そうめんや変わり種では、奈良漬や葛などを紹介することもある。やはり、訪れた旅先の特産物を口にしたい旅行者は多いようだ。他には、ラーメン、お好み焼き、神戸牛といった世界的にも有名なジャンルの食事についての問合せを受けることも多い。また、周辺には訪日客の間で人気となっているレストランがいくつかあるが、行列をなしているのは、大半がアジア圏からの旅行者。欧米圏からの旅行者が、行列に並ぶ姿を見ることは少ない。アジア圏の旅行者は、インターネットの口コミなどで人気の店を事前に調べ、ピンポイントでそこへ足を運ぶことが多い。

- 特に欧米圏の訪日客の中には、ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリーを求める方も多いので、周辺の当該料理を提供しているレストラン情報を取りまとめ、案内カードとして館内に設置している。
- マレーシアを中心にムスリムの来館も多く、ハラール対応レストランを紹介することもあるが、彼らは予め自分たちで食べられるものを持参していることも多く、所内でくつろぎながら召し上がる姿を目にすることも多い。
- 上記食制限がある訪日客に向けて、「食制限カード」を作成、配布している。各食材をピクトグラムと日本語で補足し、ご自身で食べられないものに印をつけてもらい、飲食店で提示できるようにしている。

宇陀市観光案内所 うだ観処

宇陀市は薬草の町として知られ、市内に「大和当帰」などの薬草を使った料理、葛菓子などが食べられるところがあるが、漢方などに親しみのある中国や台湾の訪日客、オーガニックやベジタリアンなど健康志向のヨーロッパの訪日客に興味を持っていただけることが多い。

<中国>

境港市観光案内所

やはり、境港にはカニの食事目当ての訪日旅行者が多いが、ゆで蟹の食べ方として温かいものを希望される。店では茹でたての熱いカニが提供されることは少なく、茹でたものを冷蔵保存してあるのが主流であるが、中華圏は温かいものを食することにこだわりを持っている方がいるのが特徴的。

松江国際観光案内所

「宍道湖の七珍を食べてみたい」と言われることがあるが、それぞれ旬の時期が異なり対応に困る時がある。郷土料理としては「出雲蕎麦」を紹介することが多い。

出雲市駅観光案内所

寿司や地元ならではの料理(出雲蕎麦、日本海の魚介類を使った料理など)を希望する訪日旅行者が多い印象。回転寿司店が近隣にあるが、地元漁港直送の新鮮な魚介を使っているため好評。

ももたろう観光センター

岡山市ではムスリム向けのパンフレットを作成しており、それを利用して案内している。以前は、来訪者から何が食べられて、何が食べられないのかを確認して、飲食店へ連絡していたが、リサーチした上でムスリムガイドを作成しているため、現在はこのパンフレットで十分お客様のニーズを満たせている。また、訪日客に好まれる郷土料理として、岡山ではフルーツパフェが冬場でも人気で、その季節に応じた旬なフルーツを使ったものが人気。ちなみに12月はシャインマスカットやいちごを使ったパフェが人気だった。

岡山市観光案内所

当所では、岡山の郷土料理の「ばら寿司」を紹介することが多いが、具材が生かどうかを気にされる方もいる。

やはり寿司は日本ならではの料理なので、喜ぶ訪日旅行客が多い。

米子自動車道 蒜山高原サービスエリア 下り線インフォメーション

訪日客の出身地に関わらず、全体的にラーメン、うどんなど麺類を好む方が多い。訪日客の増加と共に日本文化の認識、理解も深まって、ラーメンは日本食として特に人気があるようだ。

SUMIYA Spa & Hotel

ドイツや中東からの訪日旅行客から、「日本食は味が濃すぎてつらい。スーパーやコンビニなどで味のついていないサラダなどを買って食べている」と言われることが何度かあった。日本食は訪日旅行客にも人気だと思っていたので、少しショックであった。

広島駅総合案内所

ハラル要望の方には、ベジタリアンにも対応したレストランが掲載されたパンフレットを渡している。近くでは、広島駅隣接デパート内のカレー店(祈祷可能)を紹介。ただ、ハラルに対応した広島県民のソールフードお好み焼きを提供していた店が昨年末に閉店したことは残念。

そごう広島店総合案内所

近隣にハラルの店が少なく、ムスリムの方への案内で困る事が多々ある。それ以外の訪日旅行客は、広島とえば、「お好み焼き」、「牡蠣」は楽しまれているようで、問合せも多い。雰囲気も楽しめるので、「牡蠣」は牡蠣小屋を案内すると特に喜ばれる。

新山口駅観光案内所

来所者のお国柄^{くにから}によって食事の好みも異なっている。アジア圏の来所者からラーメン、うどん、蕎麦など温かい食べ物や、和牛、ふぐなど高級食材についての問合せが多い。一方、欧米圏の来所者からは刺身、寿司など、魚介類についての問合せが多くみられる。最近、山口県のB級グルメ「瓦蕎麦」や下関のふぐ料理についてよく聞かれる。また、ヴィーガン、ハラル、アレルギー対応レストランなどについての問合せも増えつつある。

東萩駅観光案内所

訪日旅行客を引率していたガイドさんからの意見だが、お客様を飲食店にお連れした際に1番困るのが、英語のメニューがないこと。次にお店によっては「お通し代」というものが精算時に課金されていること。さらにメニューに表示されている金額が消費税込みになっていないこと等をあげられた。これらの事がスムーズにいくと、随分楽になるとのこと。ちなみに訪日客に好まれる日本食メニューは、寿司、てんぷら、ラーメン、カレー。

<四国>

道後案内所

訪日旅行客の出身地によって、洋食、和食、郷土料理等、ニーズは多種多様になっている。訪日客に好まれる郷土料理は、愛媛県を代表する「南予風鯛めし(甘めのタレに漬けた鯛の刺身をネギや海苔の薬味と一緒にアツアツのご飯にのせ、玉子を絡ませて食べる)」と「東・中予風鯛めし(鯛を一尾丸ごと米と一緒に炊き上げ、身をご飯にほぐして食べる)」が好評。道後においてもラーメンは人気があり、特にスパイシーなラーメン(ちゃんぽん・担々麺)を提供する店(夢西今)は、1日のうち訪日旅行客が80%以上を占めることもある。

松山空港総合案内所

愛媛県の郷土料理「鯛めし」は訪日客にも人気。空港内に専門店があるので、案内すると喜ばれた。

高知県「i」案内所

「ひろめ市場」を事前に調べて行く訪日客が多い。「ひろめ市場」は、飲食店が集合した屋台村のような場所で、朝からお酒を飲みながら食事ができ、大変高知らしい場所で、海外のガイドブックにも載っている。手頃な値段で高知の名物が食べられるのも魅力である。訪日旅行者からの評価は高く、人気なのだが、毎回そこばかりを案内してしまうので、一種の観光地のようになっている。もう少し幅広く紹介していきけるようにするのが今後の課題。また、東南アジアの訪日旅行者は食に興味を持っていることもあり、高知ならではの料理を詳しく聞いていることがある。都会と違って、ヴィーガンやベジタリアン、ハラールフードに対応している食事処が少なく、案内に苦労する。

こうち観光ナビ・ツーリストセンター

概してアジア圏の訪日旅行者は魚系、例えばカツオのタタキ、鰻の蒲焼など、積極的に食す方が多いように感じる。また国を問わず、「地元のおいしい肉料理や鶏肉が食べたい」という問合せが多々あり、「高知での食事はおいしい」と言っていただけでも多い。しかし、ベジタリアン、ハラールの方に案内できる飲食店が近くに無く、いつも少し離れたところを案内しなければいけないのが難点である。スタッフが観光案内所向けの研修に行った際に紹介されていた食事制限シート(アレルギーシート)を当所でも作成し、活用している。

<九州・沖縄>

博多港国際ターミナル総合案内所

国籍を問わず圧倒的に人気が高いのは、やはり博多名物のとんこつラーメン。博多港より徒歩圏内の湾岸市場で楽しめる海鮮料理は、特に韓国の訪日客に人気がある。また、見学、試飲体験ができるアサヒビール工場も人気が高い。

キャナルツーリストラウンジ

全体の訪日客のニーズとして地料理を好まれる傾向が多く、福岡の水炊きやもつ鍋をお薦めしている。また日本の和牛や寿司、刺身などの情報も提供している。困ったことは「ミシュランの店を予約して欲しい」などの問合せで、予約代行はしていない事を話し、予約方法を伝えている。

唐津駅総合観光案内所

- 当市の名物料理にイカの活き造りがあるが、特に東アジア、東南アジアの訪日客からの人気が高い。
- 宗教や、信条上の理由、または体質上の理由から、食物制限を必要とする要望(菜食主義の方、イスラム教戒律上のハラール食を希望する方、ユダヤ教戒律上のコシェル食を希望する方、食物アレルギーのある方等)が含まれる場合、当所から、対応可能と考えられる店に電話連絡し、事前に来訪者の要望と提供料理の内容に関して打ち合わせを行い、対応内容を確認したうえで案内している。

長崎市総合観光案内所

- 昼食に長崎名物のちゃんぽん、皿うどんをお薦めすることが多い。料金もリーズナブルで喜ばれる。写真を見せて中身が何であることを説明し、長崎のローカルフードであることを紹介している。
- 長崎和牛が有名になりポスター等も掲示されているが、駅の側に店舗が少なくリーズナブルではない。同じく

卓袱料理(和食・洋食・中華の要素が交っている和華蘭料理)も郷土料理としてあるが、料亭等だと事前予約が必要。時間やコストがかかっても構わない方ならよいが、駅の案内所に来る方は即日対応が必要な場合が多いので(全くないわけではないが)提供する情報が少ない。

大分市観光案内所

とり天は全般的に好まれるように感じる。刺身も画像を見ると美味しそうに見えるからか、食べてみたいと興味を示される訪日客もいる。大分は豊後牛も有名なので、お肉が好きな方は味わってみたいと思うようだ。訪日客全般の傾向で、その土地の郷土料理を「ぜひ食べてみたい」と食を楽しむことに対して積極的な方が多いように思う。またムスリムなど宗教上、特定の食品が食べられない方やベジタリアンの方、アレルギーのある方にも対応している野菜料理提供のレストランは、案内すると喜ばれる。

中津耶馬溪観光案内所

以前、県内の留学生のグループが来所したことがある。彼らはインドネシアやウズベキスタンなど、様々な国の出身で、皆、異なる宗教を信仰していた。そのため、「それぞれ食べられるものが違うので、どこで何を食べたらよいかわからない」と話していた。我々もできるだけ中津市内のオリジナルの飲食店を紹介しようと試みたが、最終的に彼らが全員で食事が出来る飲食店はファミリーレストランしかなく、止むを得ず紹介した。

宮崎市観光案内所

宮崎牛(鉄板焼き、焼肉、しゃぶしゃぶ)の飲食店の問合せが多く、連日行かれる方が多い。

那覇市観光案内所

当所では訪日旅行客対象にアンケートを実施しているが、その中に「那覇市で食べたい料理は何ですか？」の項目がある。回答に「沖縄料理」に次いで「和食」があがっている。和食に関しては本土のような本格的な日本料理店やお寿司屋さんは少なく、案内所周辺でも沖縄料理店が多いため、和食を希望する方には居酒屋や焼き鳥屋など、庶民的な店を紹介している。

以上